

NOTA TÉCNICA nº002/2021

ORIENTAÇÃO PARA ENTREGA DE ALIMENTOS DO PNAE AOS ALUNOS ASSISTIDOS PELO SERVIÇO DE ATENDIMENTO À REDE DE ESCOLARIZAÇÃO HOSPITALAR (SAREH).

O objetivo desta Nota Técnica é nortear a entrega de alimentos aos alunos que comprovadamente são atendidos pelo Serviço de Atendimento à Rede de Escolarização Hospitalar (SAREH) no domicílio.

- a) As orientações contidas nesta Nota Técnica estão pautadas nas normativas previstas na Resolução CD/FNDE nº 006/2020, nas recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira (Ministério da Saúde, 2014) e no Manual de Boas Práticas (Stolarski, 2013).
- b) A entrega da alimentação escolar aos alunos atendidos pelo SAREH em domicílio deve seguir as seguintes orientações:
 - 1. A entrega dos alimentos das remessas (não perecíveis) deverá ocorrer a cada recebimento da remessa, o que ocorre em média a cada 2 meses.
 - 2. A entrega dos alimentos congelados e ovos pode ocorrer mensalmente, juntamente com a entrega de itens da agricultura familiar e/ou itens da remessa.
 - 3. A entrega dos alimentos fornecidos pela agricultura familiar poderá ser semanal, quinzenal e/ou mensal, conforme prévio acordo entre a escola e a família do aluno.
 - 4. Registrar os alimentos fornecidos, informando descrição, lote, marca, quantidade, a data que foi entregue e o responsável pelo aluno que fez a retirada do produto. As Guias de Entrega deverão ser digitalizadas mensalmente, e enviadas via NRE para este Departamento, para fins de comprovação. No Sistema Merenda a baixa deverá ser realizada informando no campo observações: alimentos destinados a aluno do SAREH – colocar nome do aluno.
 - 5. Priorizar a distribuição de alimentos *in natura* tais como frutas, verduras e legumes, bem como aqueles com validade mais curta (leite, panificados) fornecidos pela agricultura familiar, de forma que sejam entregues às famílias o quanto antes, de forma a preservar a qualidade nutricional dos alimentos a serem consumidos.
 - 6. Realizar o controle higiênico-sanitário conforme o Manual de Boas Práticas, e o protocolo de prevenção do COVID19.
 - 7. Os alimentos devem ser entregues em embalagens primárias, ou seja, não devem ser fracionadas.
 - 8. A quantidade de alimentos a serem entregues aos alunos foi baseada em normativas do PNAE (que prevê o atendimento de 20% das necessidades calóricas diárias), e no consumo

per capita dos estudantes quando atendidos na escola. Considerando que as embalagens não poderão ser fracionadas, na maioria dos casos haverá um atendimento superior ao que seria consumido nas refeições na escola.

9. A sugestão de alimentos e quantidades está descrita no Quadro I.

Quadro I – Alimentos e quantidades a serem distribuídos.

Alimentos		Quantidade total
Não perecíveis – a cada remessa (2 meses)	Açúcar cristal ou extra fino	1 pacote
	Arroz parboilizado ou polido	1 pacote
	Biscoito doce (amanteigados, maisena ou rosquinha de chocolate)	2 pacotes
	Biscoito salgado (cream cracker ou cream cracker com gergelim)	2 pacotes
	Conservas (milho verde, ervilha ou seleta de legumes)	2 latas
	Composto lácteo ou leite em pó	1 pacote
	Farinha de mandioca branca/ torrada/flocada ou farinha de milho biju	1 pacote
	Farinha de trigo	1 pacote
	Feijão carioca ou preto	1 pacote
	Fermento químico	1 unidade
	Fubá	1 pacote
	Macarrão padre nosso, espaguete, talharim ou tortiglione	3 pacotes
	Molho de tomate (tradicional ou de manjerição)	3 pacotes
	Óleo (de milho ou de soja)	1 unidade
	Sal	1 pacote
	Sardinha em conserva	2 latas
	Vinagre	1 unidade
Carnes e Ovos (mensal)	Carne (um dos tipos de carne disponível na escola)	1 embalagem por mês
	Ovos	1 bandeja (30 ovos) por mês
Agricultura familiar	Bebida Láctea/Iogurte/Leite fluido (se forem entregues pela agricultura)	1 pacote (bimestral)
	Frutas	8 por mês
	Hortaliças	4 unidades por mês
	Legumes	20 unidades por mês
	Panificados	1 unidade por mês
	Suco polpa	1 pacote por mês

Observação:

- a) Os alimentos poderão mudar de acordo com os itens previstos e/ou enviados nas remessas durante o ano.

- b) Nos meses em que entrega de grupos anuais da AF (frutas vermelhas/milho pipoca), serão entregues de forma complementar à lista base acima.

As orientações técnicas constam no Manual de Boas Práticas e nos Procedimentos Operacionais Padrão, disponibilizados na forma impressa a todos os colégios em 2016, e também disponíveis na forma digital nos seguintes endereços:

1. Manual de boas práticas:
http://www.gestaoescolar.diaadia.pr.gov.br/arquivos/File/alimentacao_escolar/manual_de_boas_praticas_2016.pdf
2. Procedimentos Operacionais Padrão
http://www.gestaoescolar.diaadia.pr.gov.br/arquivos/File/alimentacao_escolar/pops_2016.pdf

Este departamento se mantém a disposição para maiores esclarecimentos.

Curitiba, 09 de setembro de 2021.

Atenciosamente,

Andréa Bruginski
Nutricionista Responsável Técnica
RG: 4.553.700-5

De acordo,

Ângelo Marco Mortella
Gerente do Departamento de Nutrição e Alimentação
Portaria nº 182/2020

Ciente,

Eliane Teruel Carmona
Diretora Técnica
Portaria nº 278/2020

GUIA EXTRA DE ENTREGA DE ALIMENTOS PARA ATENDIMENTO DE ALUNOS DO SAREH

Estabelecimento:				
Município:			NRE:	
Endereço:				
Nome completo do aluno:			CGM:	
LISTAGEM DE ALIMENTOS E QUANTIDADES				
Item	Descrição	Marca	Quantidade	
			Nº pacotes	Quilo/Litro
Data da entrega/ recebimento	Nome completo do responsável pela retirada dos alimentos e vinculação (por ex: mãe/pai/irmão)		Nome do responsável pela entrega	